

<<四川火锅图谱>>

图书基本信息

书名：<<四川火锅图谱>>

13位ISBN编号：9787543913554

10位ISBN编号：7543913550

出版时间：2001-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：蒋维利

页数：77

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<四川火锅图谱>>

### 内容概要

中国的烹饪文化历史悠久，源远流长，四川锅则是巴蜀饮食文化科技的一个组成部分，是中国烹饪大花园里的一朵小花。

本书详细介绍了各种四川火锅、四川药膳火锅、四川砂锅以及各种汤卤、味碟的制作方法，图文并茂，简便易懂，希望能对烹饪工作者和火锅爱好者提供参考。

## <<四川火锅图谱>>

### 书籍目录

1.四川火锅原料及其作用 (1) 四川火锅原料 肉品类 蔬菜类 水产及其制品 干货制品 果品类 调味品类 (2) 四川火锅原料的作用 姜 葱 蒜 盐 郫县豆瓣 冰糖 酱油 泡红椒 泡仔姜 酸菜 花椒 干辣椒 豆豉 开洋 料酒 胡椒粉 西红柿 大枣 枸杞子 牛油 鸡油 猪油 麻油 白酒 醋 野山椒 鸡精 味精 醪糟 五香料 2. 卤水的制作、使用、保管及卤制品的制作 3. 四川火锅各种汤卤的加工制作 调红汤 醪糟汁 花椒油 香料粉 火锅底料 干辣椒酱 豆豉汁 辣椒油(红油) 调白汤 麻辣味 家常味 咸鲜味白汤 4. 四川火锅各种味碟的加工制作 沙茶重辣 花生酱辣 麻辣调料 腐乳花生 芝麻酱 豆瓣调料 沙茶微辣 蒜泥调料 沙茶不辣 5. 四川火锅制作 魔芋酸菜鱼火锅 海鲜白汤火锅 红汤火锅 神仙鸭火锅 花色火锅 太白鸭火锅 佳香狗肉火锅 6. 四川药膳火锅制作 7. 四川砂锅制作

<<四川火锅图谱>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>